

- ①当園ホームページ <https://www.sirakaba.site> (代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ヤフーショッピング(パソコン・携帯)『しらかば農園』で検索! (代金引換・クレジットカード決済・ヤフーポイント利用可)



『春の収穫始まる』

県内随一の降雪量と厳しい寒さで知られる十和田湖高原「田代平農場」の今年の積雪量は平年並みでしたが、3月に入ってからの気温が高く、一気に雪解けが進みました。今年全国各地で記録的な早さで桜の開花となりましたが、山間の田代平農場でも季節先取りの暖かさの中、春の収穫作業(菊芋、冬越しゴボウ、わさび大根)を行う事が出来ました。春の収穫作業が終わると畑づくりが始まり、5月下旬頃には田植えもあります。いよいよ本格的な農作業シーズン突入です。

「菊芋」の春掘り作業



3月下旬に大型ショベル機で菊芋畑の除雪を行い、一早く畑を乾かし、所々で残雪のある中で収穫しました。越冬する事で菊芋の甘みや栄養価も高まると言われています。4月に入ってからの収穫は全国的に珍しく、新鮮な菊芋が沢山収穫されました。

「冬越しゴボウ」の収穫



平年であれば、雪解けが進んだGW明けから始まる「冬越しゴボウ」の収穫ですが、雪解けが早く4月中に収穫したのは初めてです。晩秋収穫したゴボウ同様に瑞々しく、ゴボウの香りが強くします。5月から製造する野菜スープは、ゴボウの風味と甘みがより感じられる事でしょう。

好評発売中の菊芋商品(各商品値下げ・増量中です!)

①春収穫 生菊芋

雪国ならではの春掘り菊芋です

暖かくなるとすぐに芽を出してしまう菊芋は、春先になると流通しなくなります。雪深く春の訪れが遅い雪国ならではの早春に収穫した菊芋です。シャキシャキした食感と風味と旨味、サイズの大きさに自信を持ってお勧めします。

菊芋は、豊富な食物繊維が腸内環境を整え、血糖値上昇の抑制、脂肪の吸収を抑える効果が期待出来るフラクトオリゴ糖を多く含む低カロリーな機能性食材です。血糖値が気になる方、コレステロールが気になる方や便秘気味の方など、健康を気遣う方にお勧めです。

「菊芋の保存方法と料理レシピ」付です

クール便 3kg…3,000円 6kg…4,950円

※発送はキクイモの乾燥を防ぎ、品質維持に良い「土つき」でお送りします。すぐに調理したい方は洗浄済出荷も出来ますので、ご注文の際にお知らせ下さい。(+200円)

②菊芋らっきょう酢漬け 300g×3パック 2,680円

クール便 菊芋のシャキシャキとした食感がたまらない美味しさ

③菊芋チップス キクイモの風味と栄養をギュッと濃縮

まとめ買いが
お得です!
1袋(乾燥80g×1) 1,430円
3袋(乾燥80g×3) 2,830円 (税込・送料込)
5袋(乾燥80g×5) 4,360円

④菊芋ヨーグルト 国内トップクラスの乳酸菌数 1,600億/100ml(プレーン)

菊芋のフラクトオリゴ糖とヨーグルトの乳酸菌の相性の良い組み合わせで、血糖値上昇の抑制、整腸作用、骨粗鬆症予防、中性脂肪抑制等に期待出来ます。(クール便送料込)

- ・飲むタイプ(低脂肪・甘さ控えめ) 150ml×10本入 **2,800円**
- ・プレーン(砂糖不使用・菊芋増) 100ml×10個入 **2,960円**

クール便 ※受注生産の為、お届けまでに1週間程度かかります。(指定日不可)

冷凍食品 大好評! 2袋増量キャンペーン

⑤菊芋ペースト 低温スチーマーで栄養そのまま 美味しく召べ



冷凍食品

- ・1セット(100g×計7袋) 3,120円
- ・2セット(100g×計14袋) 5,280円
- ・3セット(100g×計21袋) 7,560円

クール便でお届けします (税込・クール便送料込)



お味噌汁に溶かして



ヨーグルトへトッピング



スムージー

※全て限定商品です。在庫の確認が可能な電話かネットでのご注文をお願いします。(代引きの場合は別途330円加算)
※菊芋チップス、菊芋ペーストの表記以外の数量でご注文なされる方は、お電話で価格・在庫有無をご確認下さい。
※沖縄への発送は+1,340円になります。

米6kg購入でサービス米 2kg プレゼント!

大好評

あきたこまち得々 キャンペーン実施中!

毎年好評のお得なキャンペーンが始まりました。天日干して、米本来の旨味と程よい甘みは、毎日食べても食べ飽きません。厳しい栽培基準に合格した特裁米は、ご家庭でも、ご贈答にも喜ばれます。



11年連続 精米白度 サービス 真空パック
特裁米 選べます 米2kg 2回換精米

合計8kg…3,850円 (税込・送料込)

精米仕立てを真空パック! 精米白度(玄米、5分、7分、白米)組合せ自由!

最も辛みが増す「雪解け」直後の収穫 『わさび大根』発売中!

テレビ番組で紹介され、一躍有名になった山わさび(=わさび大根)です。辛さは本わさびの1.5倍強く、どんな料理にも合います。また、食中毒になりにくい抗菌作用が強く、食欲増進、血栓予防効果も高いと言われています。

肉料理・お刺身・蕎麦の薬味・豆腐・納豆の薬味・マヨネーズと合えたわさびソースなど、工夫次第で色々な料理に使えます。

お勧めは、浅漬けに擦りおろしたわさび大根を入れて、爽やかな辛さを効かせたお漬物。ご飯のお供、ビールのおつまみに最高です。

<食べ方>

わさび大根独特の鼻にツーンと抜ける爽やかな辛味と風味は、揮発性の高いデリケートな食材です。食べる直前に必要な分だけ擦りおろして使います。擦りたてのフレッシュな贅沢感が楽しめます。



保存方法とレシピ付き

極上の辛み わさび大根 300g (2~3本程度)

クール便 1,800円 (税込・クール便送料込)

※沖縄への発送は+1,340円になります。